



UNIVERSITY OF CAMBRIDGE INTERNATIONAL EXAMINATIONS
General Certificate of Education Ordinary Level

FIRST LANGUAGE URDU

Paper 1 Reading and Writing

3247/01

May/June 2007

1 hour 30 minutes

Additional Materials: Answer Booklet/Paper

READ THESE INSTRUCTIONS FIRST

If you have been given an Answer Booklet, follow the instructions on the front cover of the Booklet.

Write your Centre number, candidate number and name on all the work you hand in.

Write in dark blue or black pen.

Do not use staples, paper clips, highlighters, glue or correction fluid.

Answer **all** questions.

At the end of the examination, fasten all your work securely together.

The number of marks is given in brackets [] at the end of each question or part question.

مندرجہ ذیل ہدایات غور سے پڑھیے۔

اگر آپ کو جواب لکھنے کی کاپی ملے تو اس پر دی گئی ہدایات پر عمل کیجیے۔

تمام پرچوں پر اپنا نام، سینٹر نمبر اور امیدوار کا نمبر لکھیے۔

صرف نیلے یا کالے رنگ کا قلم استعمال کیجیے۔

سٹپل، گوند، پی ایس، وغیرہ کا استعمال منع ہے۔

ہر سوال کا جواب دیجیے۔

اگر آپ ایک سے زیادہ جوابی کاپیوں کا استعمال کریں، تو انہیں مضبوطی سے ایک دوسرے سے نہتی کیجیے۔

اس پرچے پر ہر سوال کے مارکس بریکٹ میں دیئے گئے ہیں: []

This document consists of 4 printed pages.



اور اقتباس B کو غور سے پڑھیے۔ پھر سوال نمبر ۱ اور سوال نمبر ۲ کے جواب لکھیے۔

خوراک ہر جاندار کی بنیادی ضرورت ہے۔ انسان ہو یا جانور، چرند ہو یا پرند بغیر کھائے پیئے کسی کا گزارہ نہیں ہوتا۔ پالتو جانوروں کو جو دیں گے وہ کھالیں گے۔ جنگلی جانوروں کو اپنا شکار خود کرنا پڑتا ہے۔ اُن میں سے کچھ تو گھاس پھوس یا درختوں کے پتے کھا کر پیٹ بھر لیتے ہیں اور باقی اپنے سے کمزور جانوروں کا شکار کرتے ہیں۔ لیکن بھاگ دوڑ سب ہی کرتے ہیں۔

انسان کی خوراک بھی ابتدائی زمانے میں جانوروں سے کچھ مختلف نہ تھی۔ وہ درختوں کے پھل اور جڑی

بوٹیوں یا پھر شکار کیا ہوا گوشت پر گزارا کرتا تھا۔ جب آگ جلنے کا عمل دریافت ہوا تو غلطی سے جلنے والا گوشت مزے دار لگا۔ اور یوں دنیا کا پہلا ”باربیکیو“ وجود میں آیا۔ گزرتے وقت کے ساتھ ساتھ کھانا پکا کر کھایا جانے لگا اور تجربات سے گزر کر کھانا پکانے کے مختلف طریقے لوگوں کے سامنے آتے گئے۔ مثلاً آگ پر پکانا، پانی میں اُبالنا، تندور میں پکانا، مختلف مسالوں کا استعمال اور پھر گھی کا استعمال اور اس سے بتدریج تیل پر آجانا۔ آج مختلف ملکوں کے لوگ مختلف طریقوں سے کھانے پکا کر کھاتے ہیں۔ اور تقریباً سبھی کو اپنے اپنے کھانے پسند ہیں۔ لیکن برصغیر پاک و ہند کے کھانوں کا جواب نہیں۔ ان کی بنیادی وجہ یہاں کے مسالے ہیں، جن سے کھانوں کا ذائقہ بدل کے کھانے لذیذ ہو جاتے ہیں۔ اور کھانے والے اُنگلیاں چاٹتے رہ جاتے ہیں۔

تاہم خوراک لذیذ ہونے کے علاوہ متوازن بھی ہونی چاہیے۔ اور ہر انسان کو اپنی جسمانی ضرورت کے

مطابق اپنے کھانے کے اوقات اور غذا کے اجزاء کا بھی تعین کر لینا چاہیے کہ اسے کتنے کاربوہائیڈریٹ، لچمیات، وٹامنز کی ضرورت ہے۔ پاکستان میں تقریباً سبھی لوگ گوشت کو بہت اہمیت دیتے ہیں اور دالوں سبزیوں کو غریبوں کی خوراک جانا جاتا ہے۔ حالانکہ دالیں گوشت کا بہترین نعم البدل ہیں اور سبزیاں وٹامنز سے بھرپور ہیں۔ ہمارے کھانوں میں لہسن پیاز کو اپنا ایک خاص مقام حاصل ہے۔ لہسن بلند فشار خون سے بچاتا ہے۔ دائمی نزلہ زکام کو انسان سے دور رکھتا ہے۔ خون کی تنگ نالیوں کو کشادہ کرتا ہے اور خون کو پتلا رکھتا ہے۔ دل کے حملے سے بھی بچاؤ کرتا ہے۔ اور کچی حالت میں کھائے جائے تو زیادہ مفید ہے کیونکہ بھوننے سے اس کی افادیت میں کمی واقع ہوتی ہے۔

اس مضمون میں مصنف نے کھانے کے بارے میں لکھا ہے۔

آج سے بیس سال پہلے تک پاکستان میں عموماً گھر میں پکا ہوا تازہ کھانا کھایا جاتا تھا۔ پیشہ ورانہ لوگ دفنروں سے اور بچے اسکول اور کالج سے چھٹی کے بعد گھر آکر تازہ پکا ہوا کھانا کھاتے تھے۔ جس کے پکانے میں صفائی کا خاص خیال رکھا جاتا تھا اور عوام کی صحت بھی بحال رہتی تھی۔ لیکن وقت کے ساتھ ساتھ اور خصوصاً ذرائع ابلاغ کی کرم فرمائی کے تحت آج ہمارے ملک میں فاسٹ فوڈ اپنی جڑیں گاڑ چکا ہے۔ ریسٹورنٹ وغیرہ پہلے بھی ہوتے تھے لیکن وہاں جا کر کھانا کھانے کا رواج عام عوام میں نہیں تھا۔ بلکہ 5 کاروباری تعلقات استوار کرنے اور اُن کو قائم رکھنے کے لیے اس طرح جو پہلے امیر طبقے کا شیبہ تھا آج گھر کا پکا ہوا کھانا چھوڑ کر فاسٹ فوڈ کھانا ایک معمول بن چکا ہے۔ اور اس کے نقصانات سے آگاہی مفقود ہے۔ ان کھانوں میں موجود چکنائی کو نظر انداز نہیں کیا جاسکتا کیونکہ ان میں موجود ایک گرام چکنائی روزانہ کئی سالوں تک استعمال کرنے سے موٹاپا بڑھتا ہے، اور دل کے امراض کا خطرہ کئی گنا بڑھ جاتا ہے۔ نہ صرف یہ بلکہ ان کھانوں سے دماغ کی صلاحیت پر بھی اثر ہوتا ہے، جس کے نتیجے میں ذہانت بڑھنے کی بجائے گھٹنا شروع ہو جاتی ہے۔ بزرگوں کی باتیں سنیں تو ہمیں علم ہوتا ہے کہ پہلے کسی کو دل کی بیماری نہیں ہوتی تھی لیکن آج ذیابیطس، عارضہ قلب اور بلند فشارِ خون اس قدر عام ہو گیا ہے کہ ہر گھر میں کوئی نہ کوئی ان امراض کا شکار نظر آتا ہے۔

پہلے زمانے کے لوگ جسمانی مشقت کا کام زیادہ کرتے تھے اور ان کا کھانا پینا ہضم ہو جاتا تھا کیونکہ ان کے حرارے جل جاتے تھے۔ آج جسمانی مشقت تو موقوف ہو کر رہ گئی ہے۔ اور تن آسانی نے اس کی جگہ لے لی ہے، جس کے نتیجے میں موٹاپا بڑھنا شروع ہو گیا ہے۔ جو اچھی صحت کی نشانی سمجھا جاتا تھا۔ لیکن آج پاکستان میں لوگ باشعور ہو گئے ہیں اور بغیر گھی کے کھانے کھانا پسند کرتے ہیں، خصوصاً نوجوان نسل۔ اُن کے والدین کو البتہ کہتے سنا گیا ہے کہ نئی نسل میں وہ طاقت نہیں جو پہلے لوگوں میں تھی۔ یہ لوگ ہر وقت تھکے تھکے نظر آتے ہیں۔

اس عبارتوں کے حوالے سے صحت مند زندگی میں غذا کی اہمیت کا موازنہ کیجیے۔

• جہاں تک ممکن ہو اپنے الفاظ میں لکھیے۔

• آپ کا جواب تقریباً 250 الفاظ پر مشتمل ہونا چاہیے۔

اس سوال کے دیئے گئے مارکس 15 ہیں۔

اس کے علاوہ زبان کے معیار کے لیے اور 10 مارکس دیئے جاسکتے ہیں۔

[Total: 15 + 10 for Quality of Language = 25]

۲۔ آپ کا دوست گھر کا کھانا تقریباً چھوڑ چکا ہے اور باہر کے کھانے کو ترجیح دیتا ہے۔ اپنے دوست کو

خط کے ذریعے فاسٹ فوڈ کے نقصانات سے آگاہ کیجیے۔

• آپ کا جواب تقریباً 250 الفاظ پر مشتمل ہونا چاہیے۔

اس سوال کے دیئے گئے مارکس 15 ہیں۔

اس کے علاوہ زبان کے معیار کے لیے اور 10 مارکس دیئے جاسکتے ہیں۔

[Total: 15 + 10 for Quality of Language = 25]